NOAH

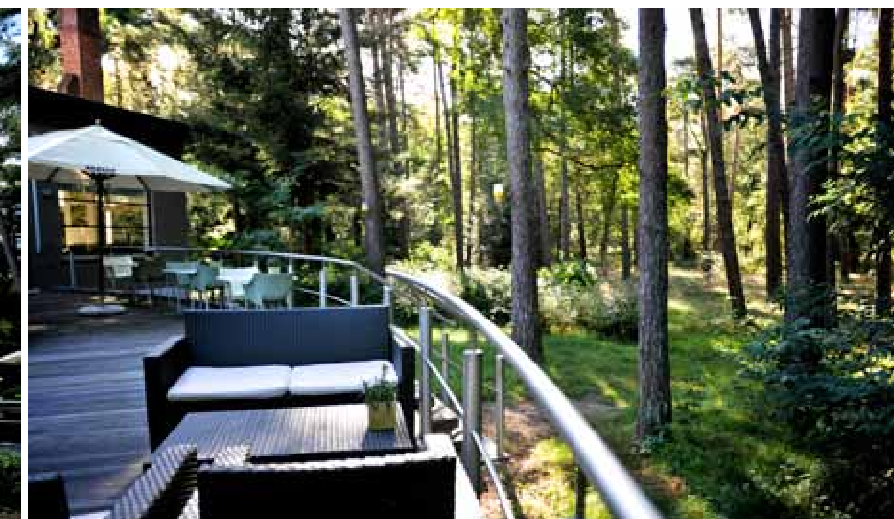
LOGEREN IN HET KEMPENSE DENNENBOS

Zowat halverwege Lichtaart en Kasterlee dorp, volledig ingekapseld tussen hoge dennen en sparren, ligt een merkwaardig gebouw. Stijlelementen doen meteen vermoeden dat het een relict uit het Interbellum is.

TEKST & FOTOGRAFIE: JORIS LUYTEN

Zowat halverwege Lichtaart en Kasterlee dorp, volledig ingekapseld tussen hoge dennen en sparren, ligt een merkwaardig gebouw. Stijlelementen doen meteen vermoeden dat het een relict uit het Interbellum is. "Dit hotel werd inderdaad in het begin van de jaren dertig gebouwd," weet zaakvoerster Mieke Braeckmans te vertellen. "Toen waren er vijftien kamers. Het moet in de jaren zestig geweest zijn dat er nog een verdieping bij op is gezet. 'De Dennen', zo heette het hotel toen, was heel vermaard, met vaste klanten die voor stilte en rust kwamen. Toen we het overnamen, nu vier jaar











De kamers zijn ruim, luxueus en zeer smaakvol ingericht. Het buitenlicht valt overvloedig binnen. De hoge dennen en sparren, die dicht aansluiten tot kort tegen de achtergevel, vormen een diffuus groen gordijn.

geleden, was het wel op en uitgeleefd. We hebben de kamers luxueus vergroot tot acht en twee suites."

NOAH, DE SCHIPPER

Als florist had Mieke uiteraard wel oog voor decoratie maar ze speelde heel safe door ook interieurarchitect Peter Deelen mee onder de arm te nemen voor de grondige renovatie. "Aan de buitenzijde is er weinig ingegrepen. Omdat het gebouw beschermd is, mocht dat trouwens ook niet. De mooie boogvorm in gele baksteen en de kleine ronde ramen hebben iets maritiems. Ik zie er echt een schip in en doopte het hotel daarom om in Noah, zoals de bekende Bijbelse schipper.
Onze gasten zijn ook erg internationaal en een makkelijk uitspreekbare naam is dan belangrijk."

AUTHENTIEKE ELEMENTEN

Het interieur werd wel flink onder handen genomen, zonder in te boeten aan (retro)-charme. De inkomhal is ruim, strak en functioneel ingericht. Als centrale passage biedt ze een luchtige doorgang naar het restaurant, de enotheek, het salon en de traphal naar de kamers. "De trap is nog authentiek. Blijkbaar had-



KABELJAUW EN GROTE GARNAAL

OP DE PLANCHA GEBAKKEN MET TOMAAT, GEZOUTEN CITROEN EN BASILICUMCRÈME

Mix olijfolie en verse basilicum op tot mayonaise en spuit er kleine puntjes van op het bord.
Kook enkele tomaten in een potje water waar saffraan en ponzu is aan toegevoegd. Je kan deze Japanse citrus-sojasaus in de rekken bij de oosterse gerechten vinden.
Dit tomatenwater is vervolgens de basis voor je tomatencompote. Voeg verse tomaat gesneden in kleine blokjes en gezouten citroen toe. Goed omroeren en even laten trekken. Serveer er enkele lepeltjes van op het bord.
De citroensaus wordt bereid met partjes citroen, gestoofd met een heel klein beetje suiker en wat saffraan, vervolgens goed mixen. Ook hiervan enkele puntjes spuiten.
Een flinke kabeljauwmoot en grote garnaal royaal instrijken met kwaliteitsolijfolie en kort afbakken.
Meteen serveren.

JONGE EEND

MET SANSHOPEPER, PERZIK EN JUS MET MIRIN EN BALSAMICO

Een perzik in blokjes snijden en bakken in flink wat hoeveboter. Breng op smaak met suiker en amandelpoeder.
Schep in een kleine vorm en plaats dit op het voorverwarmde bord. Haal de vorm voorzichtig omhoog.
Bak een mooie eendenborstfilet mooi saignant af.
Snij met een fileermes in dunne reepjes en werk af met wat grof zout en sanshopeper. Sansho (of in het Chinees Szechuan) is een aromatische en pittig smakende peper van gedroogde bessen.
Kook de bakjus verder in met wat fond, mirin en een klein scheutje balsamico. Mirin is Japanse zoete rijstwijn, maar kan ook door sherry vervangen worden.



Chef Robrecht Wolters koos bewust voor een compacte kaart. Zijn grote dada zijn de seizoensgebonden gerechten. "Ik streef ernaar om uitsluitend ingrediënten te gebruiken die eigen zijn aan het seizoen"

den gasten vroeger iets minder bagage bij zich want nu merk ik soms dat originaliteit soms ook consequenties heeft naar het comfort toe! Wat mooi en recupereerbaar was, hebben we willen behouden."

RUIMTE VOOR KUNSTMINNAARS

De kamers zijn ruim, luxueus en zeer smaakvol ingericht. Het buitenlicht valt overvloedig binnen. De hoge dennen en sparren, die dicht aansluiten tot kort tegen de achtergevel, vormen een diffuus groen gordijn. De ramen lijken zo een tableau vivant. In veel hotels wordt de decoratie beperkt tot goedkope reproducties of locale huisvlijt. Hier hangen originele Panamarenko's en andere (prijzige) hedendaagse kunstenaars aan de muur. "Om dit te kunnen realiseren werk ik met een galerie samen. De werken zijn ook te koop en worden op geregelde tijdstippen eens vernieuwd. Zo krijgen onze gasten een steeds vernieuwende toets in hun vertrouwde kader."

SEIZOENSGEBONDEN KEUKEN

Het trendy restaurant bevindt zich aan de voorzijde. De vierkante tafeltjes zijn onberispelijk gedekt en laten onderling een vlot-













te herschikking toe. Er wordt hier geserveerd voor vijfentwintig couverts. De Eames-stoelen van Vitra passen precies in dit concept en het zwarte glas van de boekenkast reflecteert het ganse interieur als een spiegel. Niet alleen knap, maar ook functioneel. Chef Robrecht Wolters heeft bewust voor een compacte kaart gekozen. Zijn grote dada zijn de seizoensgebonden gerechten. "Ik streef ernaar om uitsluitend ingrediënten te gebruiken die eigen zijn aan het seizoen. Niet dat we in de winter alleen nog rapen en knollen serveren maar geïmporteerde aardbeien zal je dan niet op mijn kaart vinden. Gasten kunnen hier ook in bistrostijl lunchen aan onze lange gastentafel in de enotheek. Of er gewoon een Frans of Italiaans wijntje ontdekken." Van hieruit heb je ook zicht op de keuken. Die is misschien wat aan de kleine kant maar wel goed georganiseerd en verbluffend ingericht met de nieuwste technische snufjes.

EEN STAPJE NAAR BUITEN

Achteraan bevindt zich de ruime salon met grote fauteuils in grof geweven stof. Gloedvolle tinten overheersen hier. Nog meer dan in de kamers boven, voel je hier de natuur overweldigend om je heen. Je zit hier letterlijk in het bos. Een kwalitatief buitengevoel,

Gloedvolle tinten overheersen in het ruime salon. Nog meer dan in de kamers boven, voel je hier de natuur overweldigend om je heen.

GEKONFIJTE KUMQUATS

CRÈME VAN MASCARPONE, SINAASAPPELSAUS MET ROZEMARIJN

De kumquats worden gekonfijt (in suiker koken) in lichte stroop met gember, citroengras en vanille. Voor de crème heb je nodig: 100gr suiker, 100gr dooier, 500gr mascarpone, 300gr opgeslagen room. De mascarpone wordt eerst losgeroerd, dan de dooiers opgeklopt met suiker en de opgeklopte room er voorzichtig onder spatelen. Ontvlies de sinaasappelpartjes en kook in met wat suiker en rozemarijn. Flink mixen. Serveer de kumquats met een quenelle vanilleroomijs en een mooie versgebakken tuille koekje.







met het comfort van binnen. Zeker als de zon door de dennennaalden priemt en het licht kwistig en gefilterd binnen laat vallen, is dit een heerlijk plekje. Als de temperatuur het toelaat is een stapje naar buiten zo gezet. Het terras is erg groot, met een schitterend eigentijds barmeubel in kraakwit polyester, dat fel contrasteert met de oude cementtegeltjes. Het design is van Peter; hij heeft het bovendien ook helemaal eigenhandig gemaakt.

DUTJE IN DE NATUUR

Grappig zijn de 'deck chairs' in felle kleuren die net als op een cruiseschip opgesteld staan. "Blijkbaar kwamen de gasten hier vroeger een dutje doen op het terras. Daarom hebben we ze terug geplaatst. Ook onze nieuwe generatie van hotelgasten vindt het tof om er even in te genieten van de rust."

Want hier besef je pas, hoe uniek dit hotel gelegen is. De tuin loopt naadloos over in het maar liefst honderd hectare grote natuurdomein De Hoge Mouw. Dagen uitgestippeld wandelgenoegen in eeuwig groene bossen, liggen hier dus bij de achterdeur.

Info:
HOTEL BISTRO NOAH
Lichtaartsebaan 51, 2460 Kasterlee
Tel: +32(0)14 21 10 46, info@noahhotel.be, www.noahhotel.be